



## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **2001240149 A**(43) Date of publication of application: **04.09.01**

(51) Int. Cl.

**B65D 81/34****B65D 1/26****B65D 47/36**(21) Application number: **2000054204**(22) Date of filing: **29.02.00**(71) Applicant: **SANYO SHOKUHIN KK**(72) Inventor: **MURAYAMA SOUSOKU  
HORIGUCHI KATAMASA**(54) **STORAGE CONTAINER FOR INSTANT NOODLE**

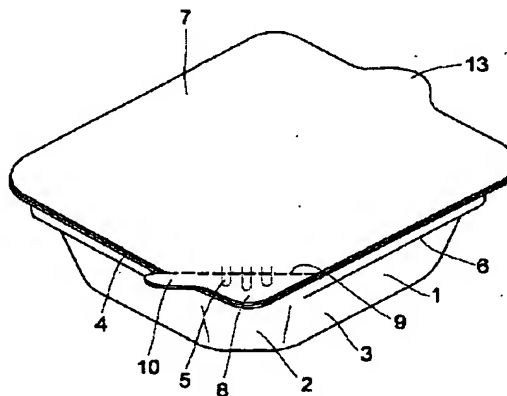
be soft for eating.

(57) Abstract:

COPYRIGHT: (C)2001,JPO

**PROBLEM TO BE SOLVED:** To obtain an excellent hot water draining effect by combining hot water draining grooves and a hot water draining seal.

**SOLUTION:** When taking fried noodles, a second peeling protrusion 13 of a sealing member 7 is used to peel a part of the member 7 until an opening suitable for pouring hot water is formed. The hot water L is poured from the opening to a depth of a stage 6 of a container body 1, the sealing member 7 is put on the body 1 again, and the snack noodles are sufficiently soaked in the hot water. After a predetermined time, the hot water draining seal 8 on the hot water draining grooves 5 is peeled by holding a first peeling protrusion 10 from a flange 4 using perforations 9, thereby exhibiting exits of the plurality of the grooves 5 provided on the flange 4. The entire container body 1 is tilted to discharge the hot water from the grooves 5. After the hot water is drained, the entire sealing member 7 is strongly pulled from the container body 1 to be peeled off. A liquid soup and ingredients are mixed into the snack noodles soaked in the hot water to



**BEST AVAILABLE COPY**

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-240149

(P2001-240149A)

(43) 公開日 平成13年9月4日(2001.9.4)

(51) Int.Cl.<sup>7</sup>

識別記号

F I

テーマコード(参考)

B 6 5 D 81/34

B 6 5 D 81/34

H 3 E 0 3 3

1/26

1/26

Z 3 E 0 8 4

47/36

47/36

A

審査請求 未請求 請求項の数11 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2000-54204(P2000-54204)

(22) 出願日 平成12年2月29日(2000.2.29)

(71) 出願人 000106531

サンヨー食品株式会社

東京都港区赤坂3丁目5番2号 サンヨー  
赤坂ビル

(72) 発明者 村山 聡則

群馬県前橋市朝倉町555-4 サンヨー食  
品株式会社開発室内

(72) 発明者 堀口 容正

群馬県前橋市朝倉町555-4 サンヨー食  
品株式会社開発室内

(74) 代理人 100075948

弁理士 日比谷 征彦

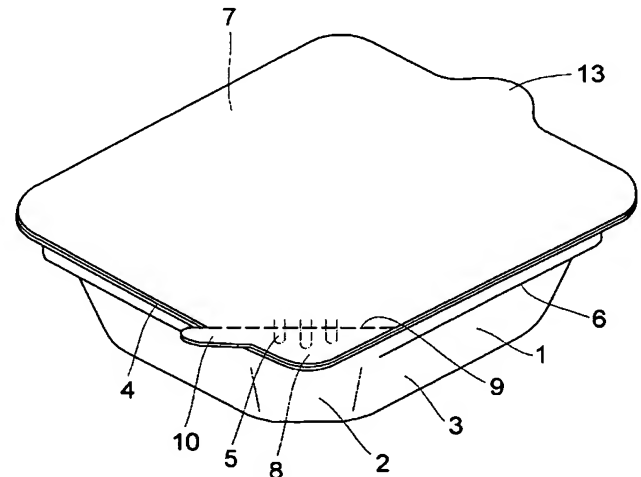
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 即席めん類用収納容器

(57) 【要約】

【課題】 湯切り用溝部と湯切り用シール部とを組み合わせ、優れた湯切り効果を得る。

【解決手段】 焼きそばを喫食をする際にはシール部材7の第2の剥離用突片13を用いて、シール部材7の一部を熱湯注入に適する大きさの開口部が現われるまで剥離する。開口部から容器本体1の段部6の深さまで熱湯Lを注入し、再びシール部材7を容器本体1に被せて、スナックめんを十分に熱湯に浸す。所定時間後に、湯切り用溝部5上の湯切り用シール部8を第1の剥離用突片10を持ってミシン目9を使用してフランジ部4から剥離すると、フランジ部4に設けた複数の湯切り用溝部5の出口が現われる。容器本体1全体を傾けて、湯切り用溝部5から熱湯を排出を行う。湯切り後に、シール部材7全体を容器本体1から強く引くことにより引き剥し、湯戻しされたスナックめん、液体スープ及び具材を混ぜ合わせて食する。





1

# 【特許請求の範囲】

【請求項 1】 カップ状の容器本体にその開口縁を圍繞するフランジ部を形成し、該フランジ部の少なくとも一部に該フランジ部の内縁から前記容器本体の側壁上部にかけて湯切り用溝部を形成し、前記フランジ部全面をシート状のシール部材により剥離自在に密封し、前記湯切り用溝部を形成した前記フランジ部上の前記シール部材の一部を成す湯切り用シール部材を、前記湯切り用溝部の出口が現われるように前記シール部材から切り取って剥離可能としたことを特徴とする即席めん類用収納容器。

【請求項 2】 前記湯切り用溝部は複数個とした請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 3】 前記湯切り用シール部はミシン目により前記シール部材から切断可能にした請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 4】 前記湯切り用シール部の切断部は二層構造とし、何れか一方の層に前記ミシン目を設けた請求項 3 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 5】 前記湯切り用シール部に剥離用突片を付設した請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 6】 前記湯切り用シール部を設けた前記フランジ部に前記湯切り用シール部の接着強度を弱めるための凹部を設けた請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 7】 前記シール部材の前記湯切り用溝部と反対側の側縁位置に給湯の際に使用する剥離用突片を付設した請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 8】 前記湯切り用溝部の両側でかつ前記ミシン目よりも中央側の前記フランジ部上に略球状の突部を形成した請求項 3 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 9】 前記カップ容器本体を方形とし、その隅角部の少なくとも 1 つに前記湯切り用溝部を形成した請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 10】 前記容器本体を方形とし、その辺部に前記湯切り用溝部を形成した請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

【請求項 11】 前記容器本体を方形とし、その一辺部に張出部を設け、該張出部に前記湯切り用溝部を形成した請求項 1 に記載の即席めん類用収納容器。

## 【発明の詳細な説明】

### 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、特に特殊構造を採用したカップ状容器本体とシール部材とを組み合わせて湯切りを容易にした即席めん類用収納容器に関するものである。

### 【0002】

【従来の技術】従来から、焼きそばは調理の手軽さとそれが食生活の洋風化とマッチしていることもあって、特に青少年層、女性層に広く人気があり、即席めんとして

(2)

特開 2001-240149

2

のカップ入り焼きそばのための種々の容器が知られている。

【0003】カップ入り焼きそばでは、スープ状の調味料、風味、食味の向上に寄与するためのかやく（加薬）ややくみ（薬味）と共にスナックめんが、食器として使用できるカップ状容器に入れられており、スナックめんは熱湯を注ぎ、湯戻しした後に熱湯を排出するだけで食することができる。この場合に、カップ状容器内から調理用の熱湯を捨てる点において、他の汁物のスナックめんと相違している。

【0004】カップ入り焼きそばの大半は油揚げめんであり、その製品は油揚げ乾燥によることから、膨化して多孔質となる。従って、麺塊は水分の存在した部分が微空洞化し、熱湯の注水により数分間で復元することから調理の即席性をもたらし、しかも食感について歯切れも良いので、簡便性食品の代表格となり、国際食とも称されるに至っている。

【0005】そこで、如何にして熱湯の使用に際して短時間の内に、安全に効率良く湯戻しをして適切な可食状態を得るようにするかについて、また食味、食感の向上をもたす手段についての工夫改良が行われ、これまでに多くの提案がなされている。

【0006】具体的には、実開平 2-87715 号公報（即席麺等の収納容器）、実開平 3-11681 号公報（即席麺用容器本体の嵌合蓋）が知られており、これらに開示された技術は意図した通りの効用をもたらしめている。

### 【0007】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、上述の事例を含めて従来の焼きそば容器は、一般的に長方形又は正方形の容器を使用すると共に、即席めん、スープ、具材等を容器内に入れ、スナックめんを湯戻しをして喫食することに備えて、湯切りするための持ち上げ摘み片を隅角部位に有する嵌合式の蓋体を採用しているため、次のような問題点がある。

【0008】(1) 取り扱い上、熱湯の注入時には被せてある蓋体の全てを容器から一旦取り去り、熱湯を注入後に再び閉蓋する必要があるので手間を要する。

【0009】(2) 容器内に熱湯を注入後に、湯切り用の蓋体を単に被せるだけなので密閉性が低く、湯温度が低下しがちで、更には湯切り時の持ち運びに際し、熱湯の一部がこぼれ易く、火傷の危険性が高い。

【0010】(3) 湯切り時には、湯切り口となる摘み片を完全に引き起こす手間を要し、それが完全に行われないうと湯が十分に切れないことがある。

【0011】(4) 容器を湯切りのために傾けたとき、内容物の重みで容器と蓋体の嵌合が不正常となり、意図しない湯漏れや内容物の一部が飛び出してしまう虞れがあり、また手指で湯切り口付近を押さえておく必要がある。

【0012】このような問題点を解決した上で、湯切り効率を高め、安全性についても配慮した簡便な即席めん類用収納容器の実現が要望されている。

【0013】本発明の目的は、上述の問題点を克服すると共に上記要望に応え、簡易な構造で容易にかつ安全に湯切りができる即席めん類用収納容器を提供することにある。

#### 【0014】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するための本発明に係る即席めん類用収納容器は、カップ状の容器本体にその開口縁を圍繞するフランジ部を形成し、該フランジ部の少なくとも一部に該フランジ部の内縁から前記容器本体の側壁上部にかけて湯切り用溝部を形成し、前記フランジ部全面をシート状のシール部材により剥離自在に密封し、前記湯切り用溝部を形成した前記フランジ部上の前記シール部材の一部を成す湯切り用シール部材を、前記湯切り用溝部の出口が現われるように前記シール部材から切り取って剥離可能としたことを特徴とする。

#### 【0015】

【発明の実施の形態】本発明を図示の実施例に基づいて詳細に説明する。図1、図2に示すように、食器としても利用し得る容器本体1は、発泡ポリスチレン、ハイ・インパクト・ポリスチレンその他の材質或いは樹脂を塗布した紙カップ系の既知のものを用いて、例えば浅底のカップ状に成型され、湯切りのために隅角部2がカットされ、側壁3は略五角形とされている。容器本体1の開口縁の外周全体は略四角形の平坦なフランジ部4により圍繞され、隅角部2には図3に示すように複数の湯切り用溝部5がフランジ部4の内側から側壁3の上部にかけ、その軸線が隅角部2から容器本体1の中心方向に向けて形成されている。また、容器本体1の側壁3には熱湯を注入する際の目安となる段部6が必要に応じて設けられている。

【0016】容器本体1のフランジ部4上には、図4に示すシート状のシール部材7が図5に示すようにヒートシール等により封着され内部が密封されている。このシール部材7は従来からカップ物に使用されている再封性、防湿性、剥離性、強度性を有する合成樹脂紙などが用いられている。そして、シール部材7は隅角部2において湯切り用シール部8として、ミシン目9を設けて切り取り可能とされている。シール部8には第1の剥離用突片10が付設されており、指でつまんでシール部8を切り取ることで、フランジ部4における湯切り用溝部5の出口が出現するようにされている。また、第1の剥離用突片10はその引っ張り方向がミシン目9に向けられており、ミシン目9を容易に切断できるようにされている。

【0017】この場合に、湯切り用シール部8の取り扱いに伴ってミシン目9を越えて、必要以上に大きくシール

ル部材7を剥離しないように、湯切り用溝部5間のフランジ部4を上方に略球状に突出した突部11を形成することにより、シール部材7がこの突部11に密着し、その接着面積を大きくすることによって、突部11において剥離が停止するようにすることが好適である。

【0018】更には、図4に示すように隅角部2のフランジ4上に1点鎖線で示すような0.1～1mm程度の深さの凹部12を設けると、湯切り用シール部8のシール接着強度を弱くすることができ、ミシン目9により確実に湯切り用シール部8を剥離することができる。なお、このような凹部構造は後述するシール部材7の注湯に際しての剥離部分にも利用できる。

【0019】また、ミシン目9については、このミシン目9がシール部材7を完全に貫通する構造として空気の通過ができるようにしてもよいが、本実施例においては少なくともこの部分は二層構造とされ、上下何れかのシート層のみにミシン目9が入れている。従って、この構造のために保管時等において内容物に対する空気の流通が完全に遮断され、内容物が衛生的に扱われ、酸化が進行する虞れも殆どない。更に、このミシン目9は単線とは限らず、数本を並列するようにしてもよい。

【0020】湯切り用溝部5のフランジ部4、側壁3における幅、長さ、深さは、それぞれ例えば5～10mm、10～20mm、5～10mm程度が好適であり、あまり小さ過ぎると後述する湯切り効率が低下し、また大き過ぎると内容物のスナックめんの一部が外部に流出したり、湯切り用溝部5を塞いで湯切りが悪くなる。そして、第1の剥離用突片10を摘んで湯切り用シール部8を切り離したときに、シール部材7の残部が僅かに湯切り用溝部5にかかるようにされている。

【0021】更に、シール部材7の湯切り用溝部5側と対向する側縁部には、給湯する際にシール部材7を剥離するために使用する第2の剥離用突片13が設けられている。なお、この剥離用突片13は図4の1点鎖線で示すように、湯切り用シール部8の対角上に突片13'として設けても支障はない。

【0022】油揚げめん又はその他の製法で作られためんMは、蓋としてのシール部材7による密封の前に容器本体1内に入れられ、その上にパックに入れられた液体スープS、かやく、やくみ等の具材Nが置かれている。スナックめんMは湯戻りを良くするためにロール圧延で厚みを薄く仕上げられ、型枠によって箱形に成形され、主に自動函詰機で処理される既知の形態とされている。また、液体スープパックSや、乾燥野菜類、乾燥肉類、水産物その他から成るかやく、やくみ等の具材Nも既知のものが使用されている。

【0023】シール部材7を容器本体1のフランジ部4上に覆装してヒートシールにより密封した後に、図6に示すように外装材14により容器本体1及びシール部材7の形状に沿って熱収縮包装される。この外装材14は

例えば二軸延伸ポリプロピレンフィルムが使用され、製造工程上の熱風トンネルを通過させることによりフィルムを熱収縮させ、容器本体1及びシール部材7に密着させるものであり、通常では包装と同時に製造日等の印刷が行われる。

【0024】本即席めん類用収納容器において、焼きそばを喫食をする際には、外装材14を除去した後に、図7に示すようにシール部材7に付設した第2の剥離用突片13を用いて、シール部材7の一部を熱湯注入に適しかつ内部の液体スープパックS等を取り出し可能な大きさの開口部が現われるまで剥離する。なお、この場合にシール部材4を所定の位置まで剥離し易くし、それ以上は強く引かない限り剥がれないようにすることが好適である。なお、そのために、剥離し難くする個所のフランジ4上に図4に示すように略球状の突部15を設けることにより、その部分のシール接着強度を上げておくことも考えられる。この場合に、剥離用突片13を用いて剥離する場合には、突部15a、15bを形成すればよく、突片13'を用いる場合には突部15a、15cを設ければよい。

【0025】シール部材4の一部の剥離後に、容器本体1の内の液体スープパックS、かやく等の具材Nを取り出し、開口部から容器本体1の段部6の深さまで熱湯Lを注入し、再びシール部材7を容器本体1に被せて、スナックめんMを十分に熱湯Lに浸す。所定時間後に、湯切り用溝部5上の湯切り用シール部8を、その第1の剥離用突片10を摘んでフランジ部4からミシン目9を使用して剥離すると、図8に示すようにフランジ部4に設けた複数個の湯切り用溝部5の出口が現われる。

【0026】このように湯切り用シール部8を除去した後に、図9に示すように容器本体1全体を傾けて、湯切り用溝部5から熱湯Lを排出つまり湯切りを行う。この場合には、湯切りは容器本体1の隅角部2を下方に向けて行うので、湯Lが隅角部2に集中し易く湯切りが容易となる。湯切り後に、シール部材7全体を容器本体1から強く引くことにより引き剥し、熱湯Lにより十分に湯戻しされたスナックめんMに、液体スープS及び具材Nを混ぜ合わせて食すればよい。

【0027】また、図10は第2の実施例を示し、容器本体1のフランジ部4の辺部16に複数個の湯切り用溝部5が設けられている。この場合も、第1の剥離用突片10を摘んで湯切り用シール部8をフランジ部4からミシン目9により剥離することができ、これによって図11に示すように湯切り用溝部5の出口がフランジ部4上に現れる。

【0028】図12は第3の実施例の容器本体1の平面図を示し、容器本体1の1つの辺部、好ましくは短辺17に容器本体1及びフランジ部4を略矩形状に張り出した張出部18が設けられ、この張出部18の側壁3からフランジ部4にかけて湯切り用溝部5が形成されてい

る。そして、シール部材7はこの張出部18に対応する形状とされて密着されており、更にシール部材7の先端部にはミシン目9を介して湯切り用シール部8が延在されており、第1の剥離用突片10が付設されている。

【0029】剥離用突片10を持って湯切り用シール部8をミシン目9により剥離すると、図13に示すように湯切り用溝部5の出口がフランジ部4上に現れ、先の実施例と同様に湯切りを行うことができる。この場合には、湯切りの際に湯Lが張出部18内に集中し易いので湯切りが容易となる。

【0030】なお、上述の各実施例においては、容器本体1の形状として略方形の場合について説明したが、その形状は略方形に限らず、既知のどんぶりばちとして知られている丸形の大ぶりで深い鉢タイプの円形状としてもよく、或いは五角形、六角形、八角形のように多角形状としても支障はない。

【0031】また、湯切り用溝部5の形成個所は必ずしも1個所ではなく容器本体1の複数の隅角部或いは辺部に設けてもよく、また湯切り用溝部5の形状、大きさ、数は適宜選択することができる。

【0032】

【発明の効果】以上説明したように本発明に係る即席めん類用収納容器によれば、次に列挙するような効果が得られる。

【0033】(イ) 熱湯の注入はシール部材の一部を剥離し、注入後に単にシール部材を外周交縁部の元の位置に戻すだけなので、シール部材の大部分を剥離することなくその多くを残しておくことができ、その結果として比較的密封度が良くなり湯温が大きく低下することもなく、また持ち運びに際しても湯こぼれがし難い。

【0034】(ロ) 熱湯の注入後に、反対側のシール部材の一部を成す湯切り用シール部を剥ぎ取り、湯切り用溝部の出口のみがフランジ部上に現われて容器本体から湯切りを行うため、蓋が外れてめんが飛び出るような心配がない。

【0035】(ハ) 湯切り時に湯切り部分の近傍がシール部材により覆われているので、指で湯切り部分を押さえる必要がなく、容器本体を傾けた場合に指の位置を湯面よりも上側に置くことができるため、指が熱湯により熱くなることがなく、安全で取り扱いも容易である。

【0036】(ニ) 従来の蓋の代りにシール部材を使用するため、プラスチック製の蓋付きのカップに比較して、合成樹脂材の廃棄量を減少することができ、また環境にも優しい。

【図面の簡単な説明】

【図1】容器本体の平面図である。

【図2】図1のA-A線に沿った断面図である。

【図3】要部拡大断面図である。

【図4】容器本体とシール部材を分離した状態の斜視図である。



7

【図5】シール部材を容器本体にヒートシールした状態の斜視図である。

【図6】外装材により収縮包装した状態の側面図である。

【図7】シール部材の一部を剥離して熱湯を注入している状態の断面図である。

【図8】湯切り用シール部を剥離した状態の斜視図である。

【図9】湯切り状態の斜視図である。

【図10】第2の実施例の斜視図である。

【図11】湯切り用シール部を剥離した状態の斜視図である。

【図12】第3の実施例の斜視図である。

【図13】湯切り用シール部を剥離した状態の斜視図である。

【符号の説明】

1 容器本体

(5)



特開2001-240149

8

2 隅角部

3 側壁

4 フランジ部

5 湯切り用溝部

6 段部

7 シール部材

8 湯切り用シール部

9 ミシン目

10、13 剥離用突片

10 11、15 突部

14 外装材

16 辺部

18 張出部

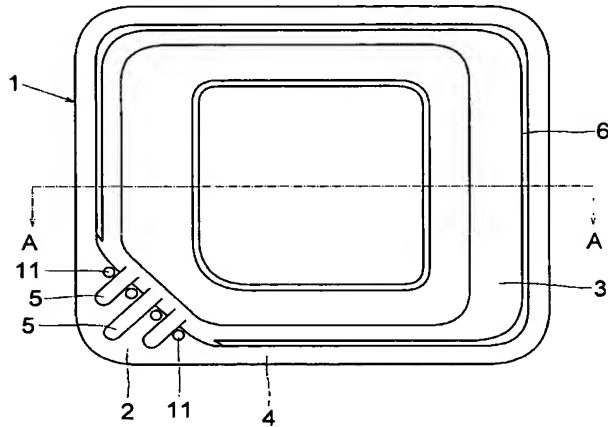
M スナックめん

S 液体スープ

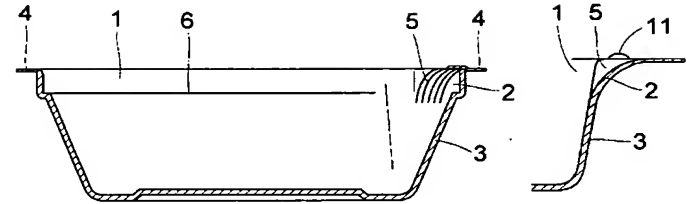
N 具材

L 熱湯

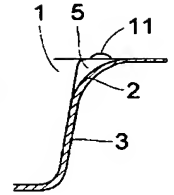
【図1】



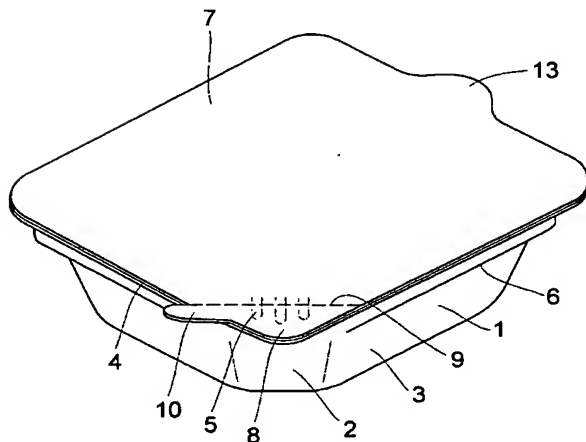
【図2】



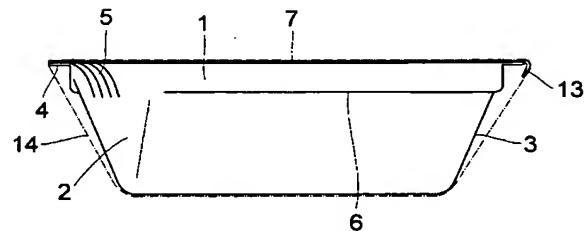
【図3】



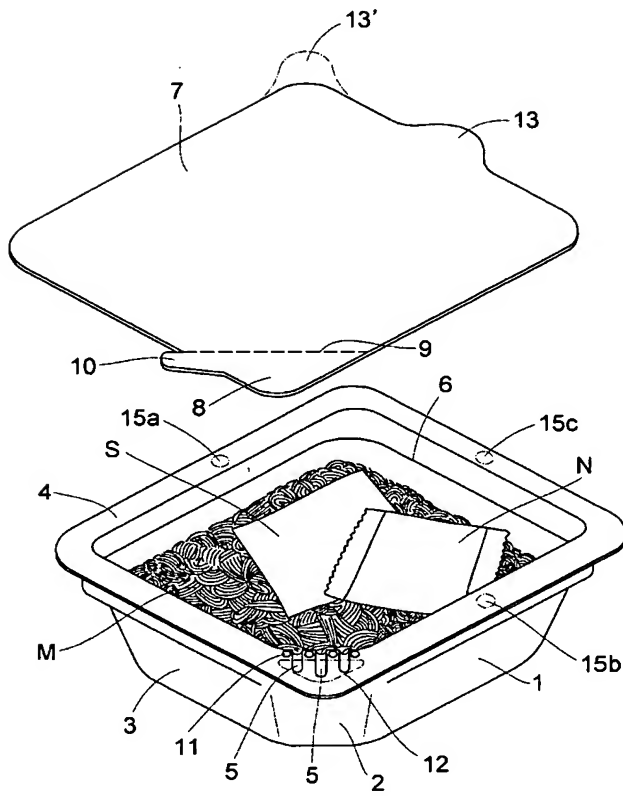
【図5】



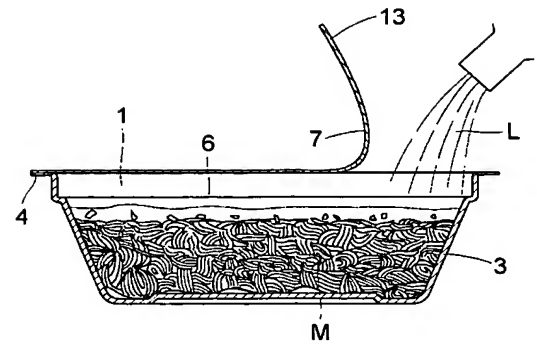
【図6】



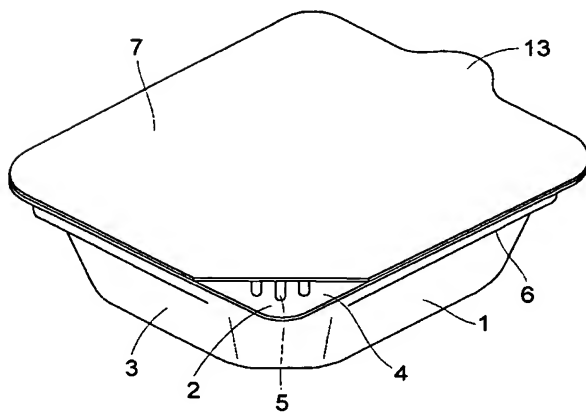
【図 4】



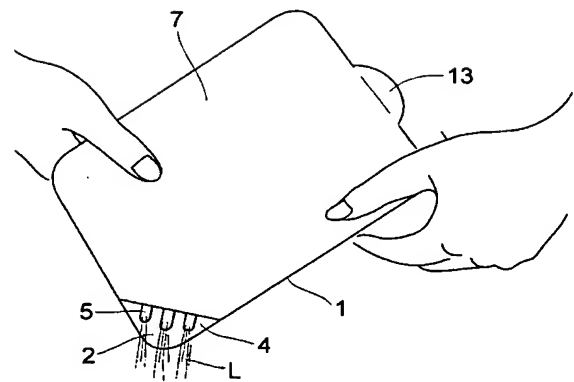
【図 7】



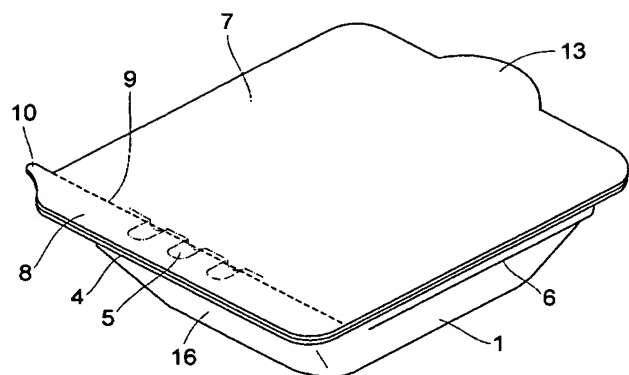
【図 8】



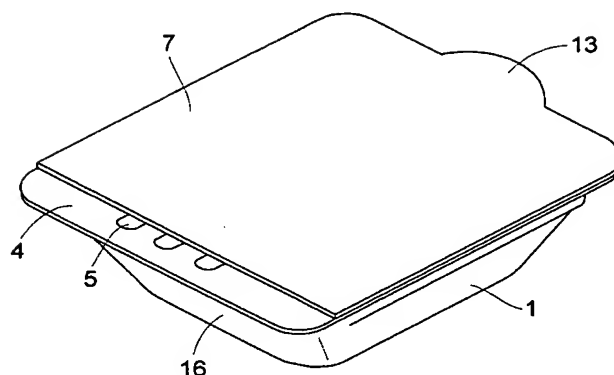
【図 9】



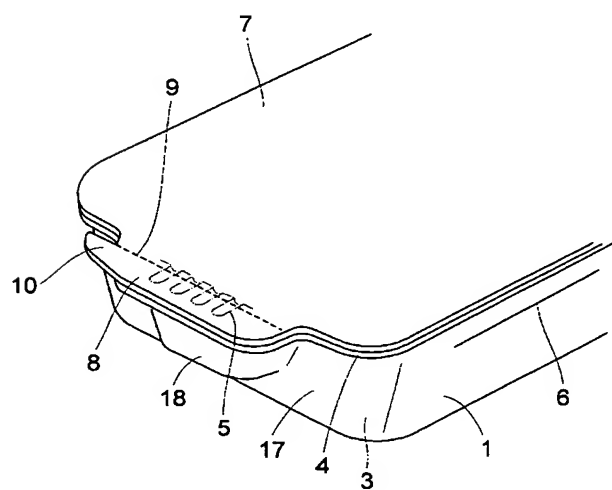
【図10】



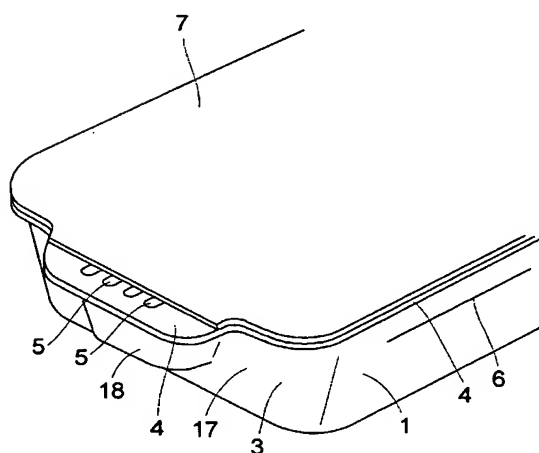
【図11】



【図12】



【図13】



フロントページの続き

Fターム(参考) 3E033 AA08 BA22 DA06 DA08 DD01  
 DE07 GA02 GA03  
 3E084 AA05 AA14 AA24 AA37 AB10  
 BA08 CA03 CC03 FD13 GB08  
 GB17 LA02 LA06 LB02 LD01



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning  
Operations and is not part of the Official Record**

**BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ BLACK BORDERS
- ☐ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- ☐ FADED TEXT OR DRAWING
- ☒ BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- ☐ SKEWED/SLANTED IMAGES
- ☐ COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- ☐ GRAY SCALE DOCUMENTS
- ☐ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- ☒ REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- ☐ OTHER: \_\_\_\_\_

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.**